



知る人ぞ知る、おいしいと評判の焼肉店。「地元の生産者を応援したいという想いから、肉から野菜まで地元産の食材にこだわっています」と、6年前に父の跡を継いだ二代目店主の伊藤郷平さんは語ります。来店した人は必ず一度は注文するという人気の「上カルビ」は、登米産仙台黒毛和牛のバラを使用。ニンニクやゴマなどを効かせた醤油ベースの下味に漬け込まれた肉は、柔らかな食感、噛み締めるほどに口の中にあふれる旨みが絶妙で、あっさりとした秘伝の自家製付けダレも旨みを引き立てます。「十数年前から変わらぬ値段で提供しています」と伊藤さん。登米産牛がこの価格で味わえるというのは何ともうれしい限りであり、一度食べたらやみつきになる「上カルビ」、ぜひご堪能ください。

中田町
あじしん
焼肉 味信

住 登米市中田町黒沼字下道67-2

☎ 0220-34-7526

営 17:00~24:00

休 火曜定休

P あり(3台)



1「上カルビ」(100g・900円) 2ブロックで仕入れ、店内で手切りする肉は、厚みがあって食べ応え充分

登米産牛を焼肉で満喫！
リーズナブルな価格も魅力

